

# 定番ブランドの食パン 「超芳醇」、「モーニングスター」を 10月1日からリニューアル発売 ～生地配合の改良により、さらにしっとり、口どけ良く～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、湯捏製法の食パン「超芳醇」と、おいしさと値頃感にこだわった食パン「モーニングスター」の2品を2024年10月1日からリニューアル発売します。

当社は、昨年来、ロングセラーの食パン「ダブルソフト」の品質改善に取り組み、本年1月にリニューアル発売しましたところ、多くのお客様からご好評をいただいています。今回は、「ダブルソフト」の品質改善を実現した当社独自の新規技術を「超芳醇」と「モーニングスター」に導入し、それぞれの特徴はそのままに、さらなるおいしさの向上を図りました。

「超芳醇」は、当社独自の湯捏製法\*による、“ほんのり甘くて、もっちりおいしい”が特徴の食パンで、小麦本来の甘みや、しっとりとした食感に加えて、トーストした時の中はもっちり、外はサクサクとした食感がご好評をいただけてきました。今回の新規技術により、しっとり感や口どけの良さ、さらにはトーストした時のサクサク感が高まりました。また、シリーズ商品の「減塩食パン 超芳醇」および「食物繊維食パン 超芳醇」も同様の品質向上を図り、リニューアルします。

「モーニングスター」は、小麦本来の味わいを生かした、とてもソフトでキメの細かいしっとりとした食感が特徴の食パンで、おいしさはもちろん値頃感がご好評をいただけてきました。今回の新規技術により、そのまま食べた時の口どけの良さが高まるとともに、トーストした時のサクサク感がさらに高まりました。

いずれも、「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



\*湯捏製法は、小麦粉の一部をお湯で捏ね、デンプンを糊化させた生地を一昼夜熟成させる製法で、麦芽糖などの小麦が持つ自然な甘みが引き出されます。

### ●ダブルソフトの品質改善を実現した新規技術の活用について

当社は、「ダブルソフト」に当社独自の新規技術を導入することにより、大幅な品質改善を実現しました。この新規技術により、パンの食感は、歯切れと口どけが良くなります。

「ダブルソフト」の売上は、2024年1月のリニューアル発売以降、前年を大きく上回っており、1月から8月までの期間の売上は前年比118%でした。

当社は、「ダブルソフト」の品質改善を実現した新規技術を、既に、食パンの「スイートブレッド」や「レーズンゴールド」、さらには中華まんや冷凍パン生地に活用して品質向上を実施しておりますが、今後、主力ブランドにも活用の幅を広げ、さらにおいしい製品をお客様にお届けしてまいります。

## 【 製品概要 】

品名	超芳醇	モーニングスター
製品特徴	当社独自の湯捏製法による、“ほんのり甘くて、もちりおいしい”が特徴の食パンで、小麦本来の甘みや、しっとりとした食感に加えて、トーストした時の中はもちり、外はサクサクとした食感がご好評をいただいております。今回の新規技術により、しっとり感や口どけの良さ、ソフト感、さらにはトーストした時のサクサク感が高まりました。	小麦本来の味わいを生かした、とてもソフトでキメの細かいしっとりとした食感が特徴の食パンで、おいしさはもちろん値ごろ感にご好評をいただいております。今回の新規技術により、そのまま食べた時の口どけの良さが高まるとともに、トーストした時のサクサク感がさらに高まりました。
内容量	4枚・5枚・6枚・8枚 (1斤サイズ)	4枚・5枚・6枚・8枚 (1斤サイズ)
価格	オープン価格	
発売日	2024年10月1日	
発売地域	全国	
お客様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)	